



przepisy.pl

Węgierski gulasz myśliwski

90 minut 6 osób Średnie

Składniki:

- mięso z szybki - 1 kilogram
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- ogórek kiszony - 1 sztuka
- pieczarki - 6 sztuk
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 5 łyżek
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 3 łyżeczki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szczypta
- oliwa

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w drobną kostkę, skrop sokiem z cytryny, oprósz solą i pieprzem, dodaj trochę oliwy, wymieszaj i odstaw.
2. Pieczarki pokrój w plasterki, cebulę, paprykę i ogórki w kostkę. Mięso podsmaż i przełóż do garnka, cebulę zeszklij na oliwie, dodaj pieczarki podduś i przełóż do mięsa, ogórki podduś razem z papryką i przełóż do garnka.
3. Kartofle pokrój w kostkę i ugotuj w bulionie z kostki rosółowej, przelej do garnka dołóż resztę przypraw, koncentrat pomidorowy i gotuj do miękkości mięsa, gulasz powinien być zawieszony, na koniec do smaku dopraw cukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl